

Леся Сухенко,
руководитель
отдела маркетинга
компании
«Новый проект»



В начале года компания «Новый проект» создала клуб Top Chef Community. Это профессиональное сообщество ведущих шеф-поваров и рестораторов Украины, трендсеттеров, у которых есть четкий авторский стиль, экспертность в сфере ресторанного бизнеса, а также цели и достижения в популяризации гастрономической культуры в Украине и украинской кухни за рубежом. Через мероприятия Top Chef Community мы создаем эффективную коммуникационную платформу, которая объединяет профессионалов, лидеров мнений ресторанного бизнеса и предоставляет ведущим шеф-поварам доступ к мировой гастроэкспертизе, повышая национальные стандарты высокой кухни. Сегодня в нашем клубе уже более 50 известных шеф-поваров и рестораторов. Кроме встреч, мастер-классов и форумов, которые проходили в Украине, мы организовали три гастрономических путешествия. Одним из них стало посещение Стамбула, и этот город был выбран неслучайно. В последние годы в Турции стремительно развивается локальная кухня. Открываются и становятся популярными рестораны молодых шефов, которые с гордостью представляют свои национальные кулинарные традиции и дают новую интерпретацию забытым рецептам. Нас действительно приятно удивило количество современных ресторанов национальной кухни в Стамбуле, их уровень и инновационный подход в технологиях. Я думаю, что для наших поваров этот опыт стал полезным. Мы увидели для себя направление, в котором хочется двигаться в Украине — популяризировать украинскую кухню не только для туристов, но и для местного населения. Тем более что для этого есть все предпосылки: — каждый регион богат локальными интересными продуктами, гастрономическими традициями и талантливыми поварами.

Стамбульская кухня: новая или хорошо забытая?

Туркам во много повезло — они оказались в нужное время в нужном месте. Им не нужно было особо заморачиваться и ничего изобретать, достаточно просто сохранить свои исконные привычки и все приобретенное в процессе покорения новых территорий. Смешение культур, религий и гастрономических традиций — это Стамбул.

Почему, говоря о современной ресторанной сфере, я начала изда- лека? Новое — это хорошо забытое старое. Но благодаря консервативности Турции оно тут не такое уж и забытое.

Консервативность — одна из главных характеристик и турецкого менталитета, и гастрономии. Она пронизывает локальные вкусы, предпочтения клиентов и подход к обслуживанию. И при ближайшем рассмотрении мировые ультратренды оказываются для этой страны традиционными и неизменными стандартами на протяжении веков.

Чем же может удивить профессионалов стамбульская кухня?

В Турции необязательно идти в дорогое заведение, чтобы вкусно поесть. Наоборот, в мини-кафешках с пластиковыми столиками или точках стрит-фуда может быть



ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПУТЕШЕСТВИЯ
ВАСИЛИСА ЙЫЛМАЗ, АВТОР
КНИГИ И БЛОГА STAMBUKA.COM,
ОРГАНИЗАТОР ФУД-ТУРОВ,
ПОДГОТОВИЛА ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ
ПУТЕВОДИТЕЛЬ.

МЕЖДУ ЕВРОПОЙ И АЗИЕЙ: СТАМБУЛ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ

вкуснее, чем в ресторане. Возможно, поэтому сюда не рискует ехать Мишлен? Чтобы не пришлось оставлять звезды на улицах... Средний сегмент общественного питания и уличной еды очень развит. Утренние сэндвичи, пироги-береки и бублики-симиты на лотках уличных торговцев днем сменяют рыбные сэндвичи, балык экмек, булгурные котлетки, отварная и печеная кукуруза, каштаны, а ближе к вечеру первенство переходит к фаршированным мидиям и бараньим кишкам.

ЧТО ЕСТЬ:

Утро:

● Гастрономический символ Стамбула — кунжутный бублик симит из каменной печи. С 6 до 11 утра выпекаются в специальных бубличных пекарнях. В **Galata Simitçi** («Галата Симитчи») в Каракей можно также заказать чай, сыр, джем и собственноручно взять свежий бублик из каменной печи и позавтракать.

Galata Simitçi

Kemankeş Mah., Mumhane Cd.
47/A, 34425 Beyoğlu/İstanbul



Уличный торговец бубликами симитами

День:

● Рыбная шаурма **Balık Dürüm** у Эмин Усты (мастера Эмина) — на набережной района Каракей, за рыбным рынком, в диапазоне 100-200 метров от Галатского моста. Точка уличного торговца постоянно меняется, иногда мастер не выходит на работу по состоянию здоровья или из-за погоды, но всегда обязательно предупреждает об этом через свой профиль в «Твиттере» и «Инстаграме» — @balikci.emin



Рыбная шаурма от короля стамбульского стритфуда Эмина Усты

- Булгурные котлеты чии кефте в лаваше с зеленью у сумасшедшего повара Али Уста (мастера Али). Постоять в длинной, но молниеносно обслуживаемой очереди, впечатлиться харизмой мастера Али, прыгающего, бегающего шоумена, сбрызгивающего лимонадом вас вместе с едой.

Çiğ Köfteci Ali Usta, Nohуar Mahallesi, Muhzirbaşı Sk. No:6, 34112 Fatih/İstanbul



Сумасшедший мастер Али, торгующий чии кефте и харизмой

День/вечер/ночь:

- Фаршированные мидии по-стамбульски у местного Властелина Мидий — мидийщика Ахмета.

Ахмет начал продавать мидии на улице еще подростком, создал собственный бренд, стал звездой соцсетей. Точка работает в течение всего дня, но для того, чтобы оценить всю любовь местных жителей к этому стрит-фуду, лучше заглянуть в период самого высокого посещения — вечером или даже ночью.

«Инстаграм»: @midyeci_ahmet

Midyeci Ahmet, Yıldız Mahallesi, Çırağan Caddesi No.22, Beşiktaş/İstanbul, Турция



Сэндвич с бараньими кишками, потрохами и курдючным жиром.

- Сэндвич с бараньими кишками, потрохами и курдючным жиром — кокорец — днем хорош с айраном, но вечером с пивом — еще прекраснее.

Дневная точка:

Kral Kokoreç рядом с Египетским рынком специй — Nohуar Mah. Buyuk Postane Cad. No:54/C | Sirkeci, Fatih, Стамбул, Турция

Ночная точка: одна из корчечных пивных **Mercan** на базарной улочке в Таксимае, пересекающей пешеходный проспект Истикляль напротив Галатасарайского лица.

Beyoğlu Balık Pazarı İstiklal Caddesi. Sahne Sokak.

Один за всех и все за одного. Традиция моноспециализации

Считается, что мастер должен выбрать одно направление, вплоть до одного рецепта, и довести его до совершенства. Такой принцип сохранился еще с османских времен и является одним из самых популярных в стране. Часто турецкие посетители идут не в заведение (мол, выберем в меню что-то на месте), а на конкретное блюдо к конкретному шефу. На кефте — к котлетнику Ахмету, на суп — в суповую у Махмуда,

на пахлаву — к пахлавичнику Мустафе. Моноконцепт, моноспециализация в сочетании с открытой кухней, приготовлением на виду у клиента, демонстрацией заготовок в холодильнике-витрине — самый популярный формат заведений и раньше, и сейчас. Кстати, все, кто работают в одной сфере, в конкурентах в первую очередь видят партнеров и коллег по цеху, поэтому и заведения одной сферы часто размещаются на одной улице, в одном квартале. Так же, как и много веков назад, Стамбул был застроен по цеховому принципу, и все мастера работали каждый на себя, но в одном месте, вместе. Наглядный пример — мясной пассаж Ходжапаша на Сиркеджи с десятком котлетных,



Лимонадник Ахмет больше 40 лет ежегодно разносит собственноручно приготовленный лимонад по улицам торгового квартала Эминёну

кебабных и шаурмичных на одной улочке. Здесь можно попробовать кефте с фасолевым салатом пийяз, чаа кебаб из ягнятины вместе с йогуртом из молока буйволицы, денер

из говядины, лепешку пидэ с сыром и бастурмой из каменной печи. И все запить айраном.

Hoca Paşa Mahallesi, Ankara Caddesi & Hoca Paşa Sokak No.1 —11



Гипноз по-стамбульски: в витрине пахлавичной башня из десертов поливается сиропом



Алексей Александров, директор по развитию Ассоциации шеф-поваров Юга Украины, совладелец ресторана локальной кухни «Вилка», г. Херсон

Поездка в Стамбул стала моим первым путешествием с «Новым Проектом», и впечатления от него самые приятные. Мне кажется, что рестораторы и повара ездят в путешествия с определенной долей профессиональной деформации (в хорошем смысле). Ведь быть в гостях и не подсмотреть, не попробовать и не перенять опыт — просто пустая трата времени. Некоторые интересные подачи блюд турецких коллег уже взял за основу для меню своего ресторана. Например, у Максута в «Неолокале» была шикарная презентация копченой скумбрии. Я долго искал для рыбы, которую мы сами коптим, нечто похожее, и сейчас подаем судака холодного копчения по его примеру. Вообще, у Максута нужно учиться любить все свое. Пожалуй, сложно найти человека, искренне преданного национальной кухне. И это тенденция, которой можно гордиться. В Украине тоже нужно продвигать нашу кухню. Ведь не заканчивается украинская гастрономия на борще и варениках. А если развивать национальные блюда в современном ключе, то тут вообще непаханое поле. И хорошо, что в Украине есть кулинарно-патриотичные шеф-повара и рестораторы, которые понимают важность развития украинской гастрономии. Уверен, общими усилиями у нас все получится наилучшим образом.

Уважение к собственному имени и репутации

Какими бы оригинальными ни были концепт или подача блюда, клиент будет возвращаться и платить за вкус и обслуживание. Это турецкий принцип. Поэтому упор в большинстве случаев делают далеко не на концепции заведения или дизайне интерьера. В первую очередь внимание уделяют качеству продукта, обслуживанию клиента и постоянству вкуса. В случае с мясом — яркий пример звездного мясника Нусрета. Его сеть мясных ресторанов победоносно шагает по планете. В Стамбуле они работают исключительно с локальным сырьем, меню не



Чаа кебаб из ягнятины. Мясной пассаж ХоджаПаша

меняют годами с момента основания. Заведение находится на территории Гранд-базара. С 13:00 до 19:00 можно попасть без брони, вечером бронь обязательна.

NUSR-ET STEAKHOUSE SANDAL BEDESTENİ

Beyazıt Mah. Çarşıkapı Nur-u Osmanîye Cad. Sandal Bedestenî Çarşısı
Fatih / İstanbul
Тел.: +90 212 512 01 36 / 04 36
www.nusr-et.com.tr

Гибкая реакция на современные тренды

При всей консервативности мировым тенденциям уделяется особое внимание. Полюбоваться, как консервативность сочетается с современными тенденциями, можно у шефа Айлин Языджиоглу, в ее собственном ресторане «Николь». Например, здесь в маслобойке сбивают свое собственное сливочное масло из фермерского молока, обезжиренное молоко используют для приготовления своей же рикотты, а оставшуюся сыворотку — для нежного сорбе. А из лимонных корочек, после того как выжали фреш для лимонного сорбе с сывороткой, делают варенье и цукаты, которые подаются с вышеупомянутой домашней рикоттой. Конечно же, на свежеспеченном багете собственного производства. Nicole, обязателен заказ столика. Шеф Айлин — потрясающе харизматична, открыта к обмену информацией (владеет английским, французским, турецким) и обычно выходит к



Пидэ — турецкие лепёшки с мясом и сыром. Лепёшечная в мясном пассаже ХоджаПаша

гостям в зал для общения и получения фидбэка. Перед вашим визитом можете написать о желании пообщаться и договориться о встрече с шефом: aylin@nicole.com.tr
http://www.nicole.com.tr/
Boğazkesen cad. Tomtom
Kaplan Sok. No:18 Beyoğlu / İstanbul

Mikla — единственный турецкий ресторан, стабильно входящий в Топ-50 лучших ресторанов Европы, а в этом году — еще и в рейтинг Топ-50 лучших ресторанов мира! Хотите оценить высокую

Mikla

www.miklarestaurant.com/en
Тел.: +90 (212) 293 5656
Отель The Marmara Pera,
Meşrutiyet Caddesi 15,
Beyoğlu, İstanbul
E-mail: info@miklarestaurant.com

Культ еды

Качественные продукты, использование традиционных способов приготовления с применением каменных, дровяных печей, мангалов, углей вместо электрогриля. Приготовление под клиента — степень прожарки, остроты,



Демонстрация закусок мезе гостю в таверне

кухню по-турецки, современную подачу блюд исключительно из локальных продуктов и с учетом местных традиций? Вам в «Миклу». Заказ столика обязателен, желательно за несколько месяцев до поездки.

даже если речь идет о простом омлете. Внимание к подаче — любая, даже самая бюджетная еда в забегаловке на три столика будет подаваться вовремя, ни в коем случае не остывшая (это почти смертный грех и как минимум повод



Виктор Титов,
бренд-шеф ресторанов Suluguni Cafe, Al Mezze, Kinza, Ogecca

Путешествие было невероятным. Основной акцент был сделан на изучение оригинальной национальной турецкой кухни. Мы посетили несколько ресторанов, которые являются эталонным развитием турецкой кулинарии, и, я думаю, нужно равняться на этих ребят, презентовать свою украинскую кухню не хуже.

Правильное направление работы для современного ресторана — популяризация национальной кухни, локальных продуктов. Во время путешествия мы обратили внимание, что турецкие шефы постоянно с придыханием рассказывают о своей кухне, показывают ее многообразие, используют интересные сочетания продуктов, обязательно выращенных исключительно в Турции. Мне понравилось, когда на ужине в «Неолокале» нам рассказывали историю булочки (как она была создана, из каких ингредиентов), которой они с первого дня работы ресторана угощают гостей. У них культ еды, культ продукта.

В Украине есть благодатная почва для подобного продвижения. Мы можем дать фору многим кулинарным странам и медленно, но уверенно начинаем развивать направление локальности. Появились специалисты, которым это интересно. На Фестивале украинской кухни, который проходил в январе-феврале, на вопрос «какие мастер-классы вас заинтересовали бы?» 50% поваров ответили: с упором на оригинальную украинскую кухню. Это не может не радовать.

для скандала) и с обязательным проявлением внимания к клиенту. При этом блюдо, которое нужно есть горячим, могут просто отказаться запаковать с собой — ведь это будет невкусно. Кстати, у каждого заведения — от ресторанов до крошечных кафе — есть своя бесплатная доставка еды по окрестному кварталу. Также здесь обязательны бесплатные бонусы к заказу. Хлеб, чай/кофе, вода, соленья или фруктовое ассорти, десерт — в зависимости от формата заведения, что-то из вышеперечисленного угощения обязательно должно быть предложено клиенту. Мелочь, а приятно. И клиент отвечает заведению взаимностью и постоянством.

Свежеобжаренный и свежесмолотый кофе по-турецки. Простой, бразильский, доступный, но главное — свежий



Как создать уникальное предложение из ничего, просто уделив внимание клиенту

В заведениях Стамбула впечатляет не концептуальный дизайн (или, скорее, его полное отсутствие), и совсем не инстаграммная подача. Взгляды профессионалов ресторанной сферы, как магнит, притягивают седовласые официанты. Взрослый обслуживающий персонал свидетельствует о зрелости сферы общественного питания. Обслуживание в Турции — это искусство и профессия, а не подработка для студентов на лето. Туркам можно сказать «спасибо» за создание культа из обслуживания клиента. «Гость» — это священное понятие, ему уделяют внимание в первую очередь.

Фото — Julia Weber



Илья Демковский,

Основной целью поездки в Стамбул для меня было создание определенного эмоционального фона, я хотел увидеть — как это бывает по-другому, и я увидел. Стамбул — это огромный выбор продуктов, это прекрасные, почти не изменившиеся до наших дней рынки, самобытные заведения, аутентичные места, а также совершенно новаторские, очень и очень современные рестораны и кафе.

По приезду домой появилось другое восприятие кухни, понимание других продуктов и сочетаний, других путей развития ресторанной культуры. В Украине есть возможности для любого развития, нам стоит его только определить. Исторически сложилось так, что мы едим дома, ходим в гости к другу к другу, и для нас это более очевидно, чем сходить с друзьями в ресторан. В Стамбуле люди ходят в рестораны поесть, подчеркиваю — поесть, а не отметить праздник. Для них это норма жизни. Купить бублик и съесть его по дороге на работу, а по дороге домой зайти в ближайшее кафе за лепешкой и запить ее айраном точно так же, как мы покупаем молоко и хлеб и идем домой, они заходят в кафе и ужинают там. У нас это только начинает развиваться. Как только эта тенденция изменится, начнется развитие уличной, локальной, и в том числе национальной, кухни. Тем более что огромные шаги в этом направлении уже сделаны. У нас есть очень много достойных ресторанов не только в крупных городах, появляются фестивали уличной еды, точки с хорошей уличной едой, которые пользуются спросом. Путешествия для шефа — это очень важно, полезно, вдохновляюще. Это дает информационное поле для размышлений.

Apach

Made in Italy

Made in Italy
100%

ІНСТРУМЕНТИ ТА ТЕХНОЛОГІЇ ШЕФА

1. КРАЩИЙ КОМПЛЕКС ОБЛАДНАННЯ
ДЛЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КУХНІ

2. ІТАЛІЙСЬКИЙ
СТАНДАРТ ЯКОСТІ

APACH.COM.UA

3. ТЕХНОЛОГІЇ ТА
НАВЧАННЯ

4. КРАЩЕ СЕРВІСНЕ
ОБСЛУГОВУВАННЯ



Компанія Новий Проект
Київ, пр-т Леся Курбаса, 2 Г
тел.: (044) 494-33-33
www.np.com.ua

